PANADERÍA MEXICANA

8

No. 8 • $15.00

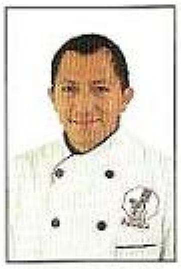
RADAR EDITORES



Bizcochería Francesa I
Influencia Europea

7 509761 700622 08
HECHO EN MEXICO
www.radareditores.com

En esta edición le presentamos la exquisita bizcochería francesa, tan aceptada en nuestro país aunque sólo manejada en ciertas panaderías debido a su alto costo de elaboración, sin embargo, su calidad es de primera. Es importante difundirla para que conozcamos la gran variedad de panes de deliciosos sabores y formas que pueden prepararse con masa de cuerno o croissant. Le recomendamos elaborarlos paso a paso para que adquiera confianza y disfrute de la sabrosísima bizcochería francesa.



Director Editorial
Jorge L. Álvarez Vega



Panadería Mexicana
Publicación Quincenal
Editada por:
RADAR EDITORES, S.A. de C.V.
Fecha de Publicación:
ABRIL del 2002
Director General:
Carlos Flores Muñoz
Editor Responsable:
German Flores Trujillo
Director Editorial
Jorge L. Alvarez Vega
Directora de Producción:
Martha Alvarez Vega
Chef:
Ma. del Refugio Delgado García
Coordinador de Producción:
Jesús Cruz López
Diseño de Portada:
Jorge Garay Calzada
Diseño Gráfico:
Jorge Garay Calzada
Pre-escaneo:
Ángeles Juárez Salazar
Corrector de Edición:
Juan Carlos Negrete Romero
Asistente de Corrección:
Vicente García Hernández
Fotografías de Interiores:
Alejandro Vera Acho
Isabel Martínez
Relaciones Públicas.
Suscripciones y Ventas:
Alejandra César Garduño
Correos Electrónicos:
radar@data.net.mx
radareditores@prodigy.net.mx
Oficinas:
Salvador Díaz Mirón No. 156
Col. Santa María La Ribera
C.P. 06400 Tels.: 55-47-42-79
y 55-41-29-71 Fax: 55-47-66-59
Fotomecánica de
Portada e Interiores:
Ediciones y Recursos
Tecnológicos, S.A. de C.V.
Tel.: 55-47-12-83
Impresión de
Portada e Interiores:
Editorial Offset, S.A. de C.V., Durazno No.1
esq. Ejido, Col. san José de las Peritas, C.P.
16010, Deleg. Xochimilco, México, D.F.
Registro Sepomex:
En trámite
Certificado de
Licitud de Título:
11906
Certificado de
Licitud de Contenido:
8509
No. de Reserva de Derechos
al Uso Exclusivo:
04-2001-110617230500-102
Distribución D.F. y
Zona Conurbada:
Unión de Expendedores y Voceadores de los
Periódicos de México, A.C. Guerrero 50
Col. Guerrero, C.P. 06350
Tels.: 55-91-10-00 y 55-91-13-01
Por medio del Despacho
Everardo Flores y Hnos. Serapio Rendón 87,
Col. San Rafael, C.P. 06470, Deleg.
Cuauhtémoc, México D.F.
Distribución Foránea:
CODIPLYRSA Serapio Rendón 87 planta
alta, Col. San Rafael, C.P. 06470,
Deleg. Cuauhtémoc, México D.F.
Locales Cerrados:
DIMSA
Mariano Escobedo No. 218
Col. Anáhuac

El Pan a través de los Siglos

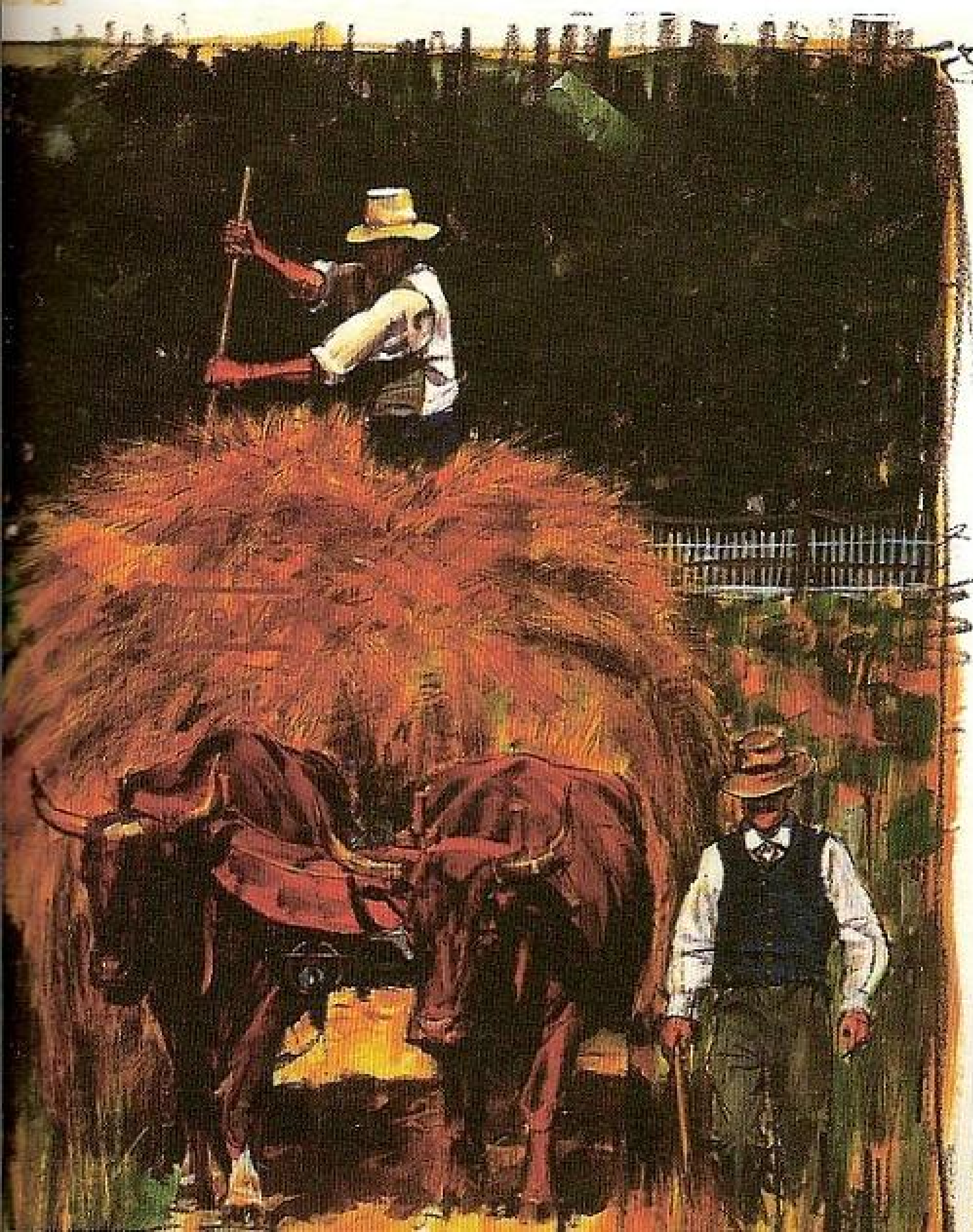
CONTIGO PAN Y CEBOLLA

Durante la Colonia, había dos tipos de panaderos: los dueños de origen español que aunque desconocían el oficio, llevaban el control de compra, venta y organización (con ayuda de mayordomos y administradores); y los obreros (indígenas) y operarios (reos y mestizos).

Existían los llamados gremios, que eran agrupaciones de productores de un mismo género comandados por el Cabildo, la Fiel Ejecutoría y las Ordenanzas, que controlaban precios de compra, venta, salarios, etc.

Los panaderos pertenecientes al gremio, colaboraban en las fiestas religiosas asistiendo a la procesión, llevando mercancías en sus mulas. Los indígenas ofrecían sus viandas y artesanías colgadas en la espalda dentro de un huacal, mientras que sus mujeres vendían pan, el cual era muy codiciado.

Información obtenida del libro El pan nuestro de cada día. (Sonia Iglesias y Samuel Salinas Álvarez)



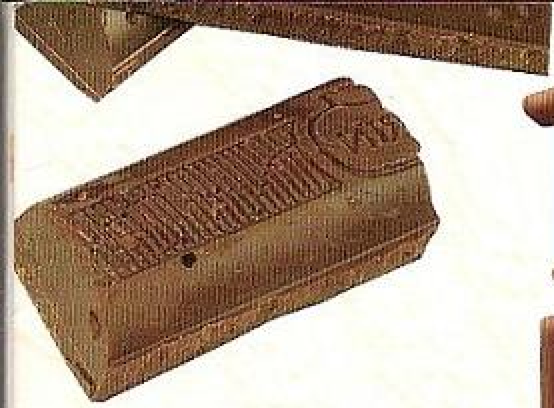
Bibliografía

LA COSA ESTÁ DEL COCOL
Autores: Sonia Iglesias
Guillermo Bonfil Batalla
Editorial: Museo Nacional de México
México, D.F., 1983

LOS NOMBRES DEL PAN
Autores: Sonia Iglesias
Editorial: Museo Nacional de Culturas Populares
CULTURA SEP
México, D.F.

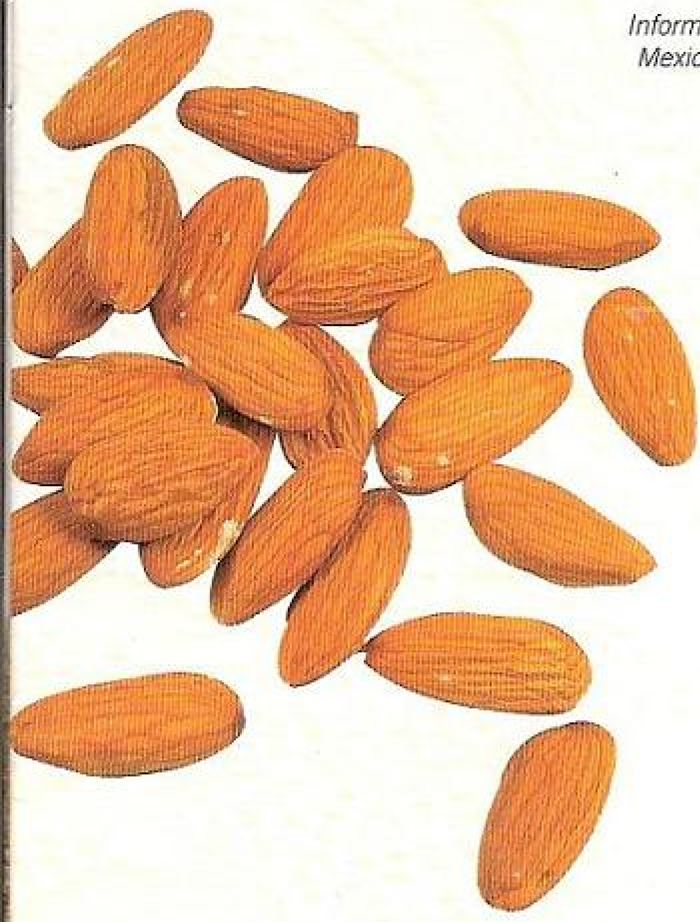
EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA
Autores: Sonia Iglesias y Cabrera
y Samuel Salinas Álvarez
CANAINPA
Editorial: Museo Nacional de México.
México, D.F., 1997

DICCIONARIO GASTRONÓMICO MEXICANO
Autor: chef Ricardo Muñoz Zurita
Editorial: Clío fundación Hérdez



Tecnología de los Alimentos

Información obtenida del Diccionario Enciclopédico de Gastronomía Mexicana, Ricardo Muñoz Zurita, fundación Hérdez, Editorial Clío.



Almendras

Son consideradas dentro de los frutos secos. Fue introducida a México durante la Colonia. Si quiere utilizarlas peladas, remójelas en agua hirviendo por unos minutos, cuando vea que la piel se arruga, sáquelas y pélelas, después déjelas secar. También puede consumirlas con piel, sólo que deberán estar ligeramente tostadas en el horno hasta que tomen color cobrizo claro. Para molerlas necesita un procesador de alimentos. Le recomendamos conservarlas en un lugar fresco y tapadas, revisando con frecuencia su aspecto y olor.

Canela

Está considera dentro del grupo de las especias, es obtenida de la corteza de las ramas del árbol del canelo. Existen más de 15 variedades de canela en nuestro país. Le recomendamos que al comprarla, elija la que tenga aroma y sabor fuerte. Para usarla en polvo, muela las rajas para mantener siempre la calidad. Consérvela tapada para que no pierda su aroma.



Chocolate

Es orgullosamente mexicano. Lo consumimos en bebidas calientes con leche, en bebidas frías, pasteles, galletas, etc. No lo conserve más de un mes porque se arrancia. Puede congelarlo hasta 6 meses bien tapado con aluminio o plástico, etiquetado apartir del día que lo congeló. No mezcle chocolate de distintas calidades. Debe permanecer tapado para que no absorba olores. Existen diferentes tipos, en esta edición utilizaremos el semiamargo, que contiene una cantidad baja de azúcar, pasta y manteca de cacao.



Brillo o Gel



Es obtenido principalmente del chabacano al extraerle la pectina, que es la sustancia que le ayuda a cuajar. Tiene sabor agridulce y agradable. Lo consigue en lugares donde venden materias primas para repostería, pero puede sustituirlo por mermelada de chabacano colada. En panadería y pastelería es utilizado con frecuencia, sin embargo, también puede emplear los siguientes productos:

1. Brillo. *Consérvelo a temperatura ambiente por 2 semanas o en refrigeración por 6 meses. Caliéntelo antes de usarlo y muévalo hasta que se disuelvan todos los grumos, en caso contrario, agréguele un poco de agua y siga moviéndolo. Debe aplicarlo caliente y con una brocha, si comienza a enfriarse, vuelva a calentarlo, nunca lo aplique tibio.*

2. Gel transparente. *Cómprelo en tiendas de materias primas finas.*

3. Brillo en polvo. *Tiene mayor tiempo de conservación, sólo dilúyalo en agua y hiérvalo para utilizarlo.*

Masa de Cuerno (Croissant)

Es una masa líder en la panadería francesa, es tan delicado su sabor que es ideal para rellenos dulces y salados. Para prepararla, existe una serie de reglas para lograr óptimos resultados.

Antes de inicar su elaboración, le daremos algunas recomendaciones y observaciones para que conozca más acerca de ella.

Prepárela mínimo con 8 horas de anticipación, guárdela en refrigeración de un día para otro, si sobrepasa el tiempo se agriará y no servirá igual. Le llamamos masa durante el proceso de amasado al que posteriormente se le integrará margarina con un proceso de empastado, a partir de entonces se llamará pasta

Ésta requiere de una temperatura de 210°C durante su cocción, ya que sólo así el pan hojaldrará, tomará color adecuado y no se secará.

La margarina necesaria para esta pasta es más plástica que las convencionales, por lo que le facilitará el trabajo, puede conseguirla en tiendas de materias primas.

INGREDIENTES:

500	gr de harina
50	gr de azúcar
10	gr de sal ó 1 cucharadita rasa de sal
50	gr de mantequilla
16	gr de leche en polvo
7.5	gr de levadura en polvo ó 2 cucharaditas cafeteras copeteadas
200	ml de agua, aproximadamente
142.5	gr de margarina especial para danés o croissant (flex azul)
	Harina para extender

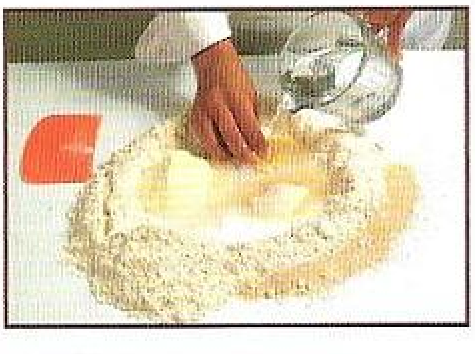
Material Necesario:

Báscula
Taza medidora
Raspa
Cucharita
Rodillo

MANERA DE PREPARAR:

1. Haga una fuente con la harina, coloque al centro el azúcar, la sal, la mantequilla, la leche en polvo y la levadura por fuera.

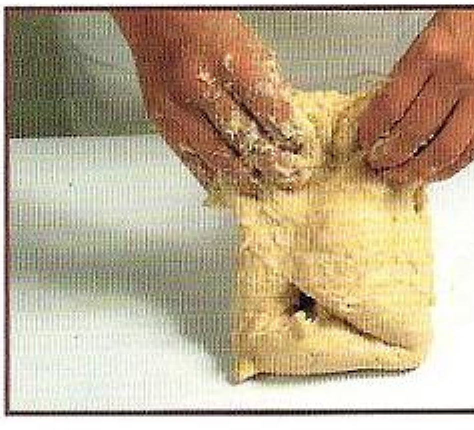
2. Realice un premezclado con los ingredientes del centro, agregue poco a poco el agua.



3. Talle hasta obtener una masa integrada.

4. Añada más agua, siga tallando hasta darle elasticidad, observe el momento en que la masa pueda despegarse de la mesa y comience a golpearla para alisarla. Recuerde que debe quedar suave, lisa y elástica.





5. Déjela reposar durante 1 hora o hasta que doble su volumen.

6. *Mientras tanto, suavice la margarina.*

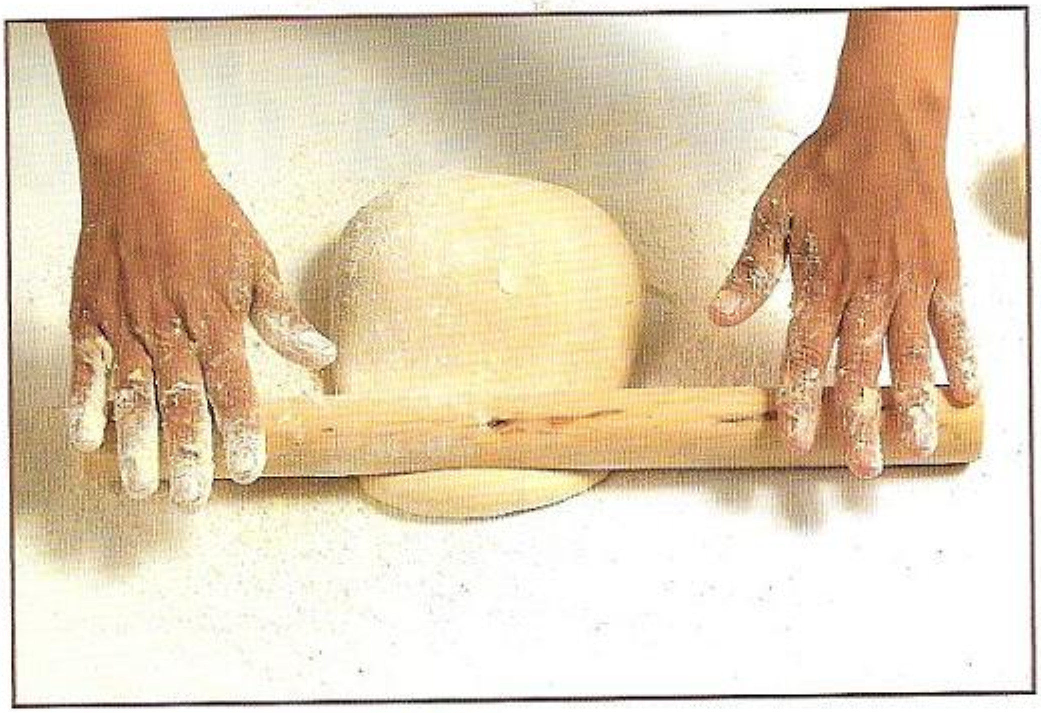




7. *Espolvoree la mesa con harina.*



8. *Extienda la masa de manera que obtenga 4 lenguetas en forma de cruz.*

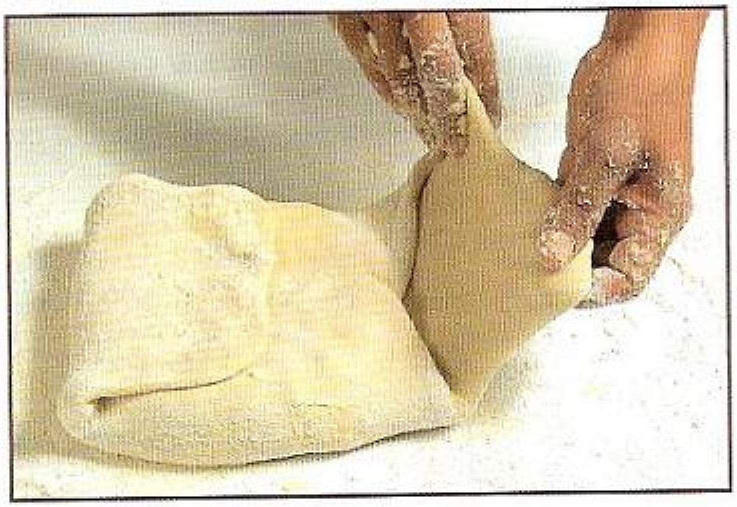




9. *Coloque la margarina en medio y envuélvala bien.*



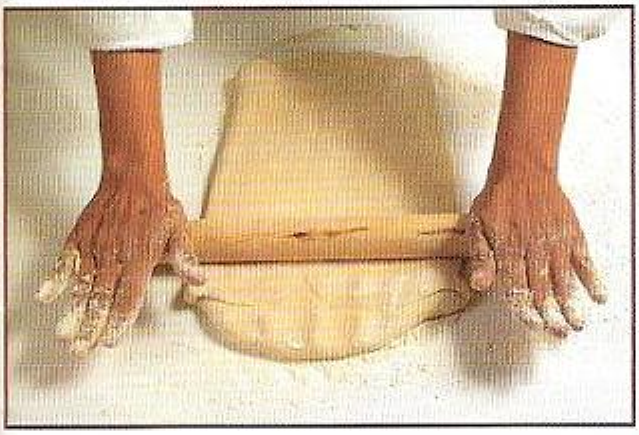




10. *Aplane con golpecitos del rodillo.*

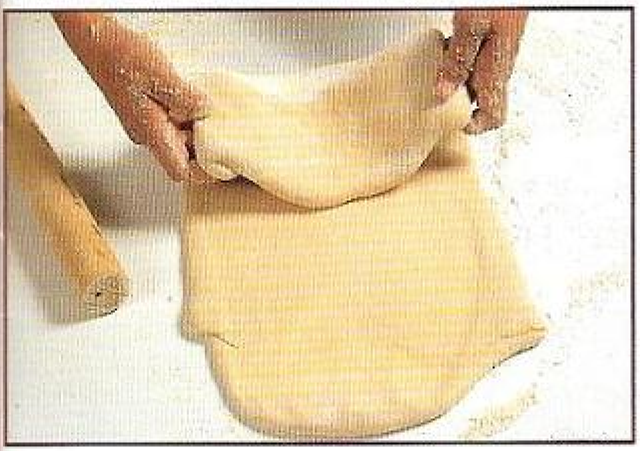


11. *Comience a extenderla en forma rectangular.*



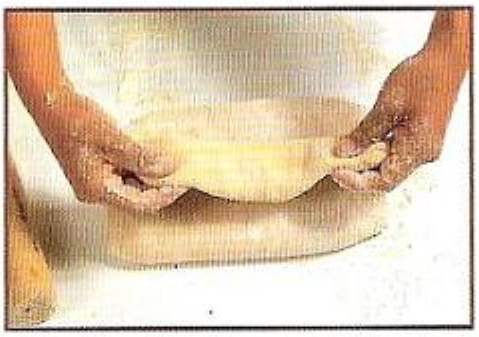
12. *Doble en tres partes.*

Realice un primer doblez hacia adelante





Ahora realice el siguiente movimiento hacia usted.





Tips:

En lugares de mucho calor es necesario refrigerarla 10 minutos entre cada vuelta para que la margarina no se salga. Espolvoree suficiente harina al momento de extenderla para que no se pegue.

TRES ESTRELLAS

13. *Gire un cuarto de vuelta, a este proceso se le llama una vuelta. Repítalo 2 veces más hasta realizar un total de 3 vueltas. Gire y vuelva extender, esta sería la 1a. vuelta. Guárdela en refrigeración de 8 a 24 horas.*



14. *Sáquela y déjela temperar un par de minutos.*



(Rinde 24 porciones)

Rollo de Piña

Este rollo también fue adoptado en México preparado con masa de danés.

INGREDIENTES:

1 receta de masa de cuerno
2 tazas de mermelada de piña
2 huevos
Harina para extender
1 taza de mermelada de chabacano

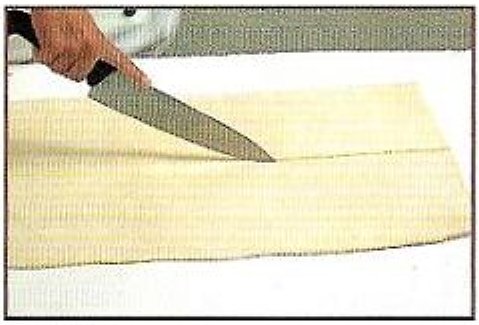
Material Necesario:

Cuchillo liso
Brocha de pelo blanco
Rodillo

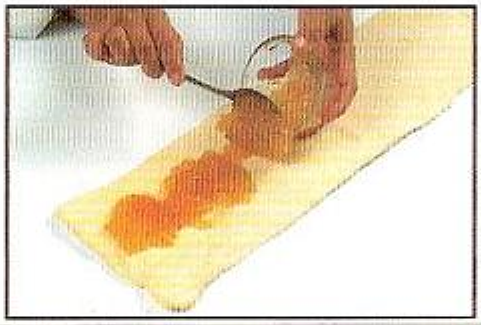
MANERA DE PREPARAR:

1. *Extienda la masa en forma rectangular, de 36 x 80 cm y un grosor de 5 mm.*

2. *Corte 2 bandas.*



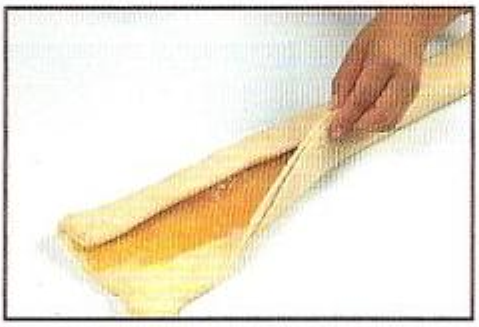
3. *Coloque una tira gruesa de mermelada en el centro.*



4. *Cierre un extremo.*

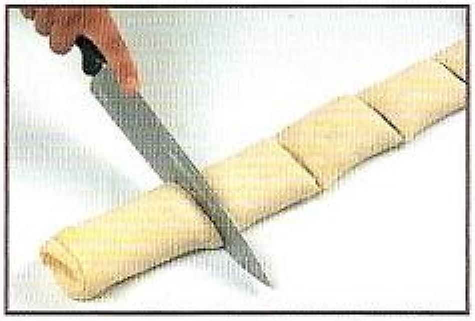


5. *Cierre el otro lado tratando de que la cerradura quede en medio.*



6. *Gire y deje boca abajo.*

7. *Corte con un cuchillo liso de un solo tajo de tres dedos de ancho.*



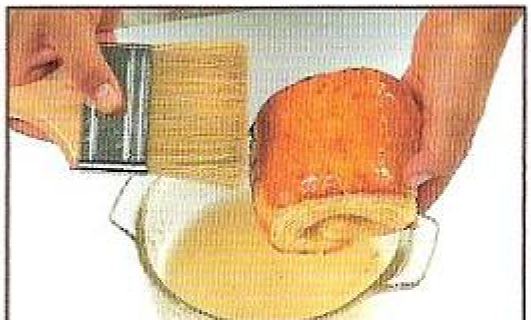
8. *Acomódelos en una charola con una separación razonable entre cada uno.*

9. *Déjelos fermentar hasta que crezcan un poco y barnícelos con huevo.*



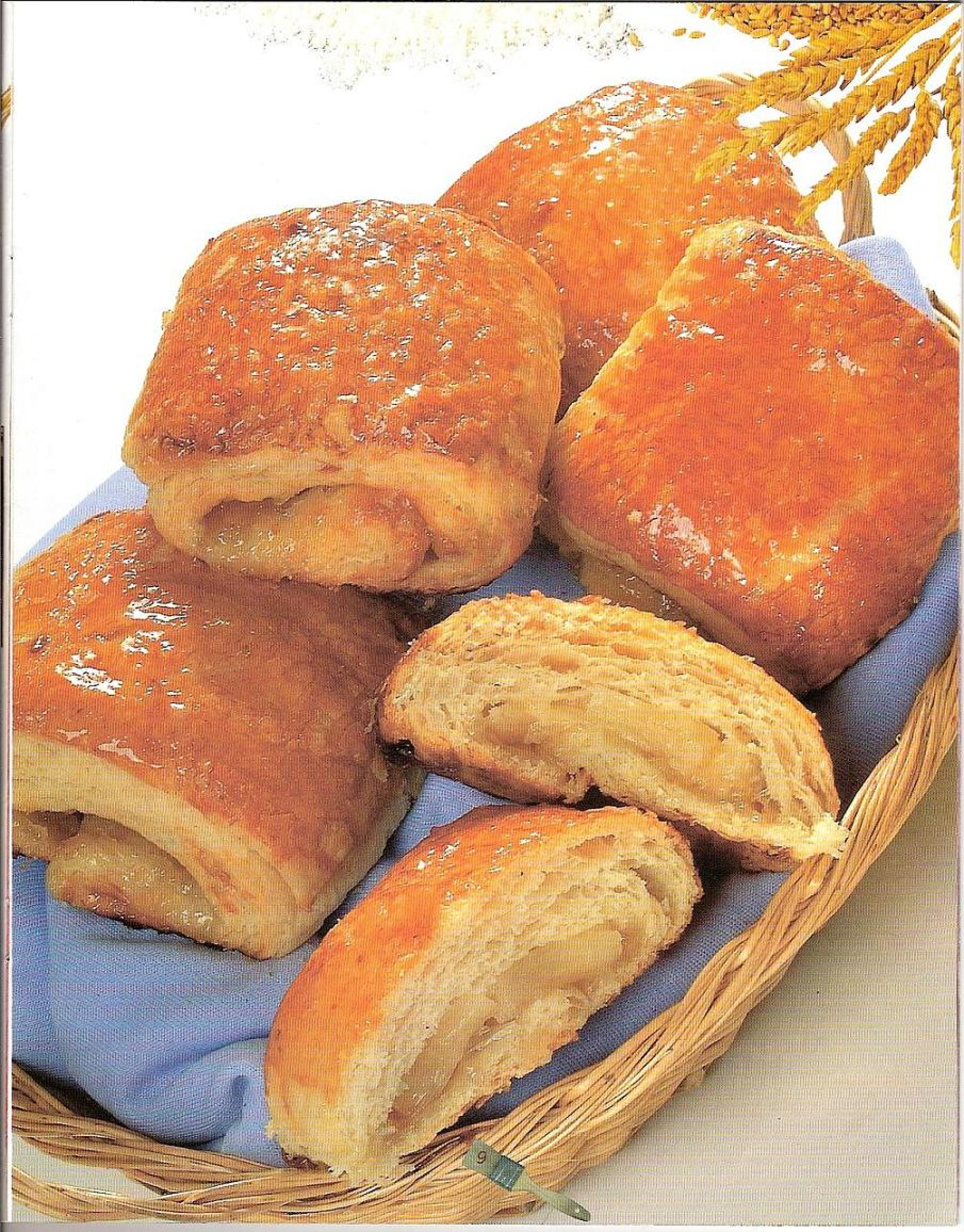
10. *Hornee a 210°C durante 15 minutos.*

11. *Barnice con mermelada de chabacano o brillo.*



Tips:

Manténgalos con una separación razonable en la charola para que no se peguen. No utilice mermelada muy floja para que no se derrame.



(Rinde 16 porciones)

Volovanes de Durazno (Vol-Au-Vent)

Debido a que la masa de cuerno desarrolla un hojaldrado, se descubrió que era también ideal para un volován.

INGREDIENTES:

- 1 receta de masa de cuerno
- 2 huevos para barnizar
- 16 duraznos en almíbar a la mitad
- 2 tazas de crema pastelera
- 1 taza de mermelada de chabacano o brillo
- Harina para extender

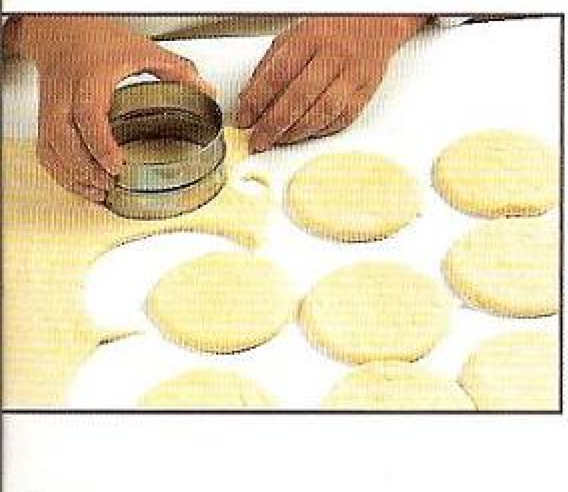
Material Necesario:

Cortador redondo de 8 cm de diámetro
Manga
Brocha de pelo blanco
Rodillo

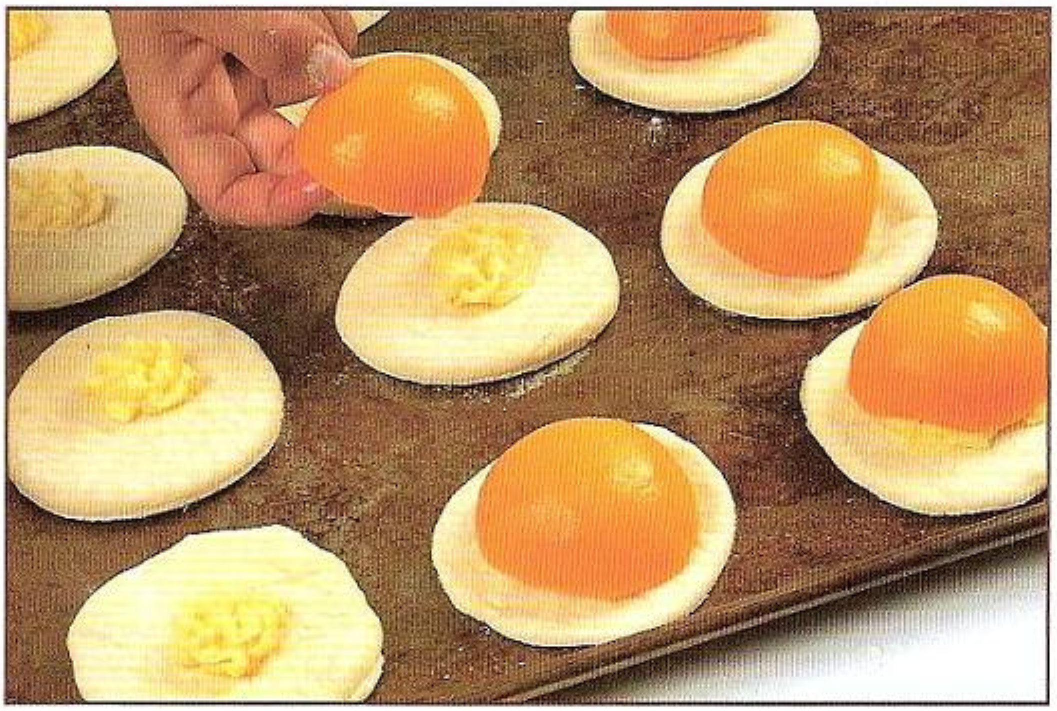
MANERA DE PREPARAR:

1. Extienda la pasta ayudándose con harina hasta obtener un grosor de 8 mm.

2. Corte círculos y acomódelos en una charola.



3. Con una manga, ponga un punto de crema en el centro y después una mitad de durazno.

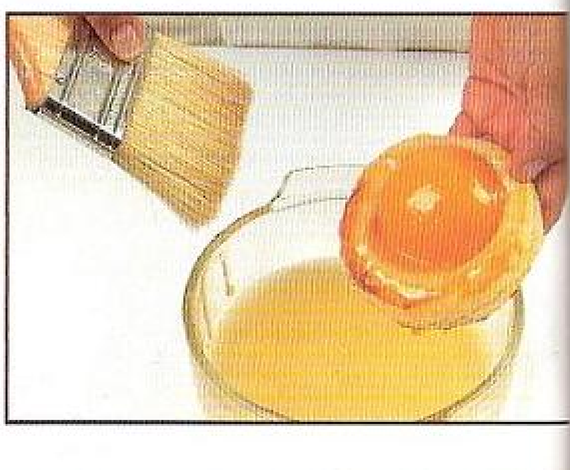


4. Déjelos fermentar hasta que doblen su volumen. Barníceles suavemente el contorno con huevo.



5. Hornee a 210°C durante 15 minutos.

6. Finalmente barnícelos con mermelada.



Tip: *No los deje delgados porque no crecerán.*



(Rinde 20 porciones)

Chocolatines

Usted hará de este pan uno de sus predilectos. Es uno de los que se producen en mayor cantidad.

INGREDIENTES:

- 1 receta de masa de cuerno
- 20 barritas de chocolate semiamargo
- 2 huevos
- Harina para extender

Material Necesario:

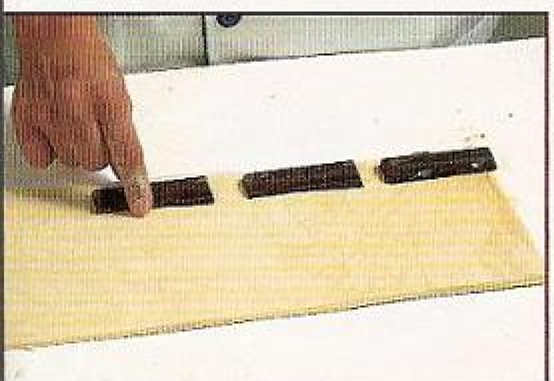
Cuchillo liso
Rodillo
Brocha

MANERA DE PREPARAR:

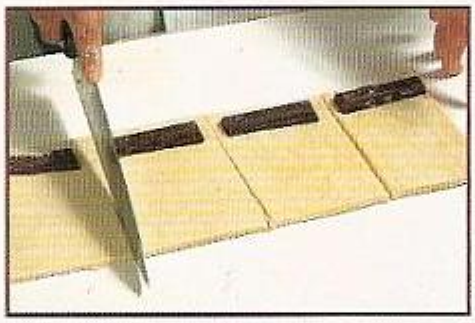
1. *Extienda la masa en forma rectangular, de 36 x 80 cm y un grosor de 5 mm.*

2. *Corte 2 bandas.*

3. *Coloque las barritas de chocolate en uno de los extremos.*



4. *Haga un corte con un cuchillo liso para dividirlos.*



5. *Enróllelos ligeramente sin apretar demasiado.*



6. *Deje la cerradura por debajo.*



7. *Acomódelos en la charola con una separación razonable, déjelos fermentar hasta que doblen su volumen.*

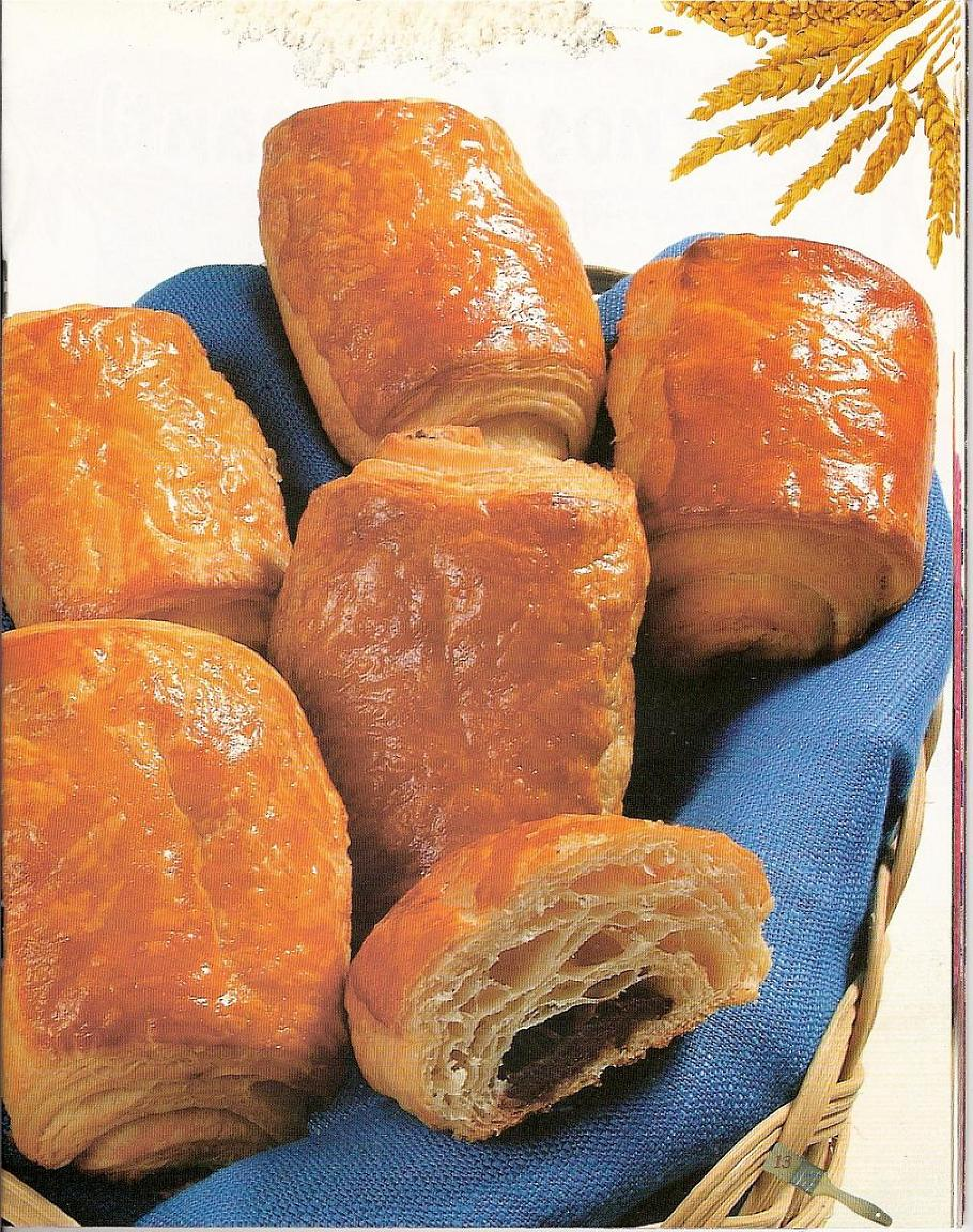


8. *Barnícelos con huevo.*



9. *Hornee a 210°C durante 15 minutos.*

Tip: *Le recomendamos utilizar chocolate amargo para que tenga un contraste real en el sabor.*



(Rinde 20 porciones de 60 gr)

Cuernos (croissant)

Son ideales para preparar deliciosos sandwiches gratinados. Una teoría acerca del origen de la palabra croissant deriva de su similitud a la forma de la Luna en estado creciente.

INGREDIENTES:

1 receta de masa de cuerno
2 huevos para barnizar
Harina para extender

Material Necesario:

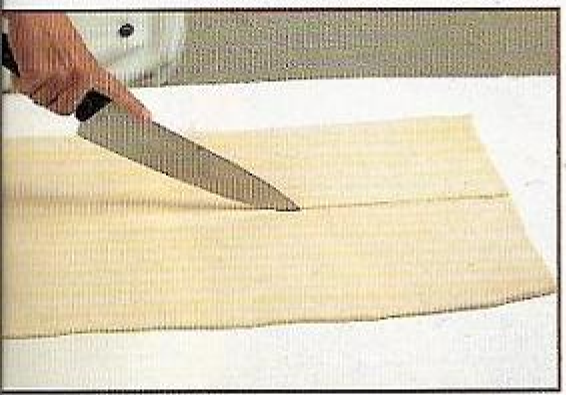
Báscula
Cuchillo liso
Brocha de pelo blanco

MANERA DE PREPARAR:

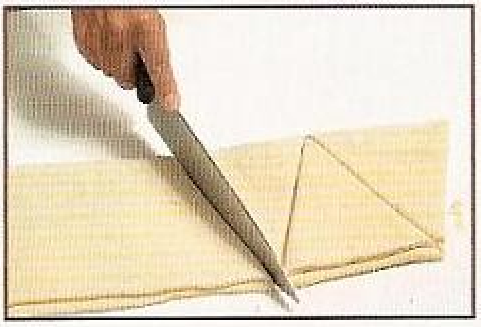
1. Extienda la masa en forma rectangular, de 36 x 80 cm y un grosor de 5 mm.



2. Corte 2 bandas.



3. Corte 10 triángulos en cada una.



4. Estíreles ligeramente la punta larga.

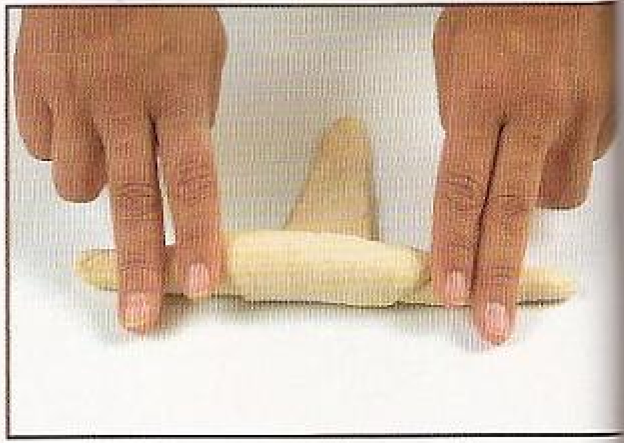


5. Estíreles también las puntas de los extremos.





6. Enróllelos suavemente evitando que queden flojos.



7. Doble las puntas hacia adelante.



8. Acomódelos en la charola dejando una separación razonable entre cada uno.



9. *Déjelos fermentar hasta que doblen su volumen.*

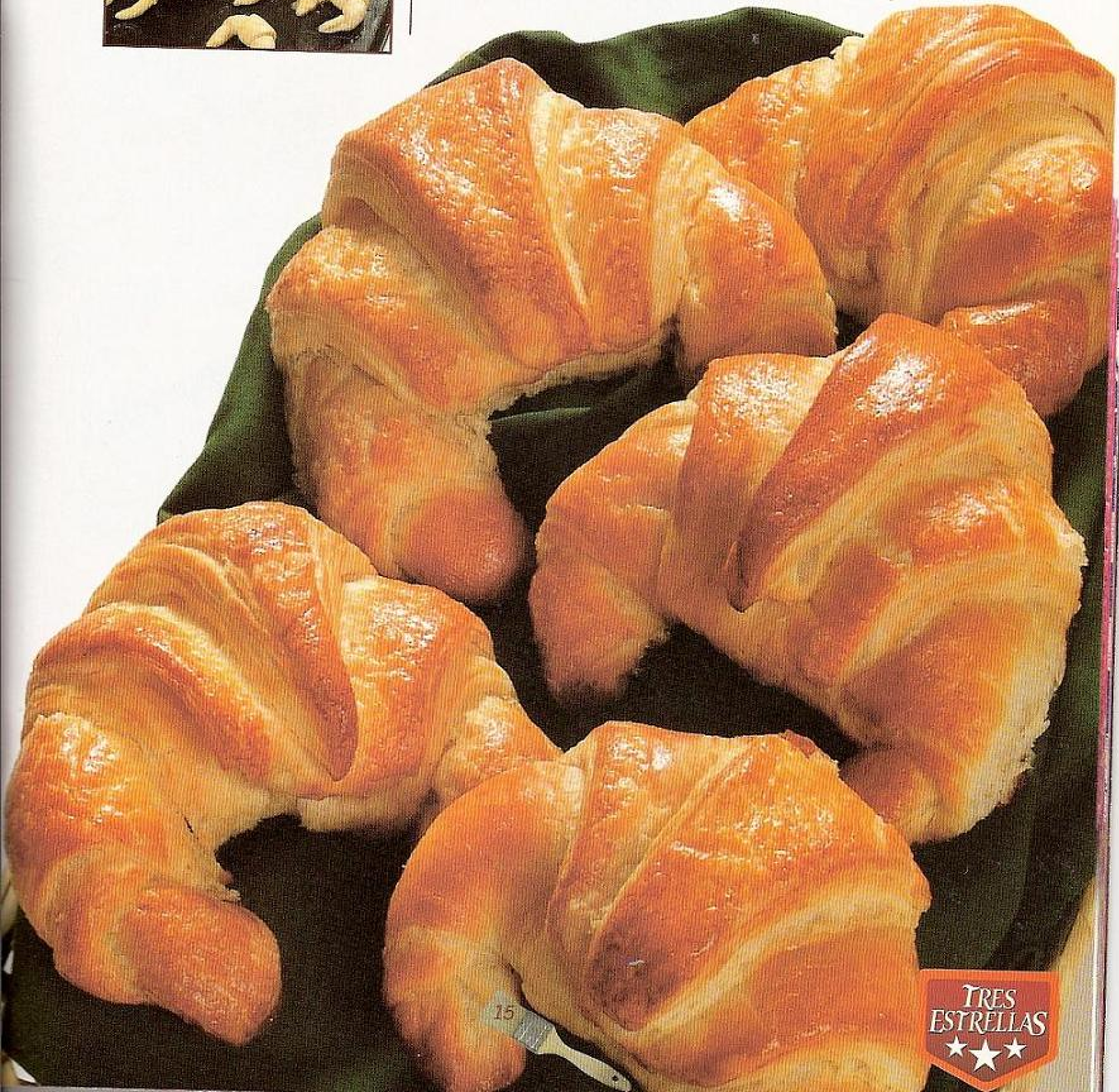
10. *Barnícelos con huevo.*



11. *Hornee a 210°C durante 15 minutos.*

Tip:

Manténgalos con una separación razonable en la charola para que no se peguen. Cuando los esté enrollando, jale suavemente las puntas de los lados hacia afuera para que tengan mayor volumen.



Danesas

(Rinde 30 porciones)

Este pan adquiere un delicioso sabor gracias a la combinación de la fruta con el ron.

INGREDIENTES:

- 1 taza de pasas
- 1 taza de nuez en trozos
- 1/2 taza de ron
- 1 receta de masa de cuerno
- 1 taza de crema pastelera
- 2 huevos
- Harina para extender
- 1 taza de mermelda de chabacano o Brillo para barnizar

Material Necesario:

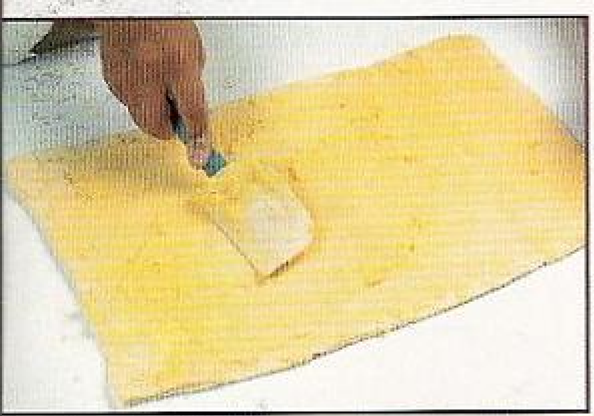
Espátula de plástico
Cuchillo liso
Brocha

MANERA DE PREPARAR:

1. *Remoje durante 1 hora las nueces y las pasas en el ron.*

2. *Extienda la masa en 2 rectángulos de 40 x 30 cm y un grosor de 3 mm.*

3. *Unte la masa con una capa delgada de crema pastelera, déjela con 1 cm sin crema.*



4. *Esparza el relleno.*



5. *Enrolle cuidando de que no quede flojo, termine donde no tiene crema.*



6. *Haga cortes de 1 cm de ancho con un cuchillo liso.*



7. *Jale la punta y colóquela por debajo de la danesa.*



8. *Presione ligeramente la danesa sobre la charola para darle tamaño y forma.*



9. *Déjelas fermentar hasta que doblen su volumen, barnícelas suavemente con huevo.*

10. *Hornee a 210°C durante 15 minutos.*

11. *Barnícelas con mermelada o brillo.*



Tips:

Para macerar las nueces y las pasas es recomendable ponerlas en un frasco tapado durante 24 horas. Mantenga las danesas con una separación razonable en la charola para que no se peguen en el horno.



Carteras

(Rinde 24 porciones)

Esta singular forma es una deliciosa combinación entre crema y pasta, además la textura de su cubierta es crujiente.

INGREDIENTES:

1 receta de masa de cuerno
1 receta de crema pastelera
1 taza de azúcar granulada
2 huevos
Harina para extender

Material Necesario:

Cuchillo liso
Brocha de pelo blanco
Rodillo
Manga

MANERA DE PREPARAR:

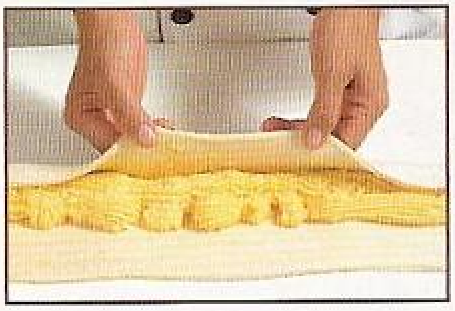
1. Extienda la masa en forma rectangular, de 36 x 80 cm y un grosor de 5 mm.

2. Corte 2 bandas.

3. Coloque una tira gruesa de crema en el centro.

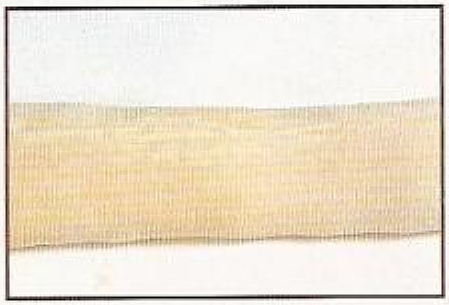


4. Cierre un extremo.



5. Cierre el otro lado tratando de que la cerradura quede atrás.

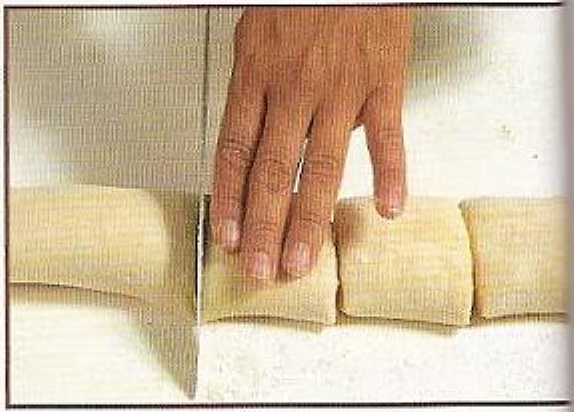




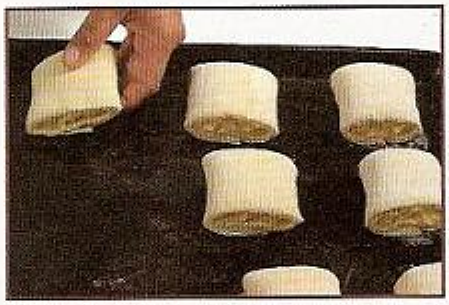
6. Gire y deje boca abajo.



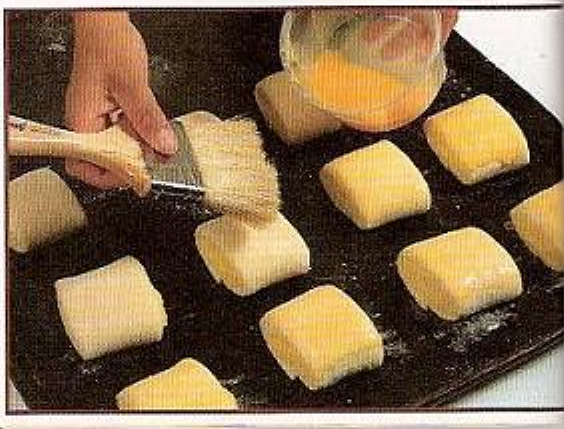
7. Corte con un cuchillo liso de un solo tajo de tres dedos de ancho.



8. Acomódelas en una charola con una separación razonable entre cada una.



9. Déjelas fermentar hasta que crezcan un poco, barnícelas con huevo.



10. Espolvoréeles un puñito de azúcar en la superficie.



11. Hornee a 210°C durante 15 minutos aproximadamente.

Tips:

Manténgalas con una separación razonable en la charola o de lo contrario se pegarán. Cuando rellene con la crema, al cerrar no presione demasiado para evitar que se salga.



(Rinde 24 porciones)

Rollos de Canela

Su forma final es muy original, pero también lo es su sabor.

INGREDIENTES:

1 receta de masa de cuerno
2 tazas de crema pastelera
1/2 taza de canela
2 tazas de azúcar granulada
2 huevos
Harina para extender

Material Necesario:

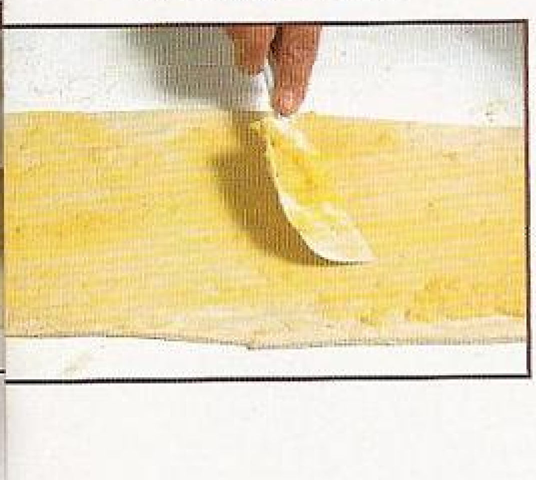
Cuchillo liso
Brocha de pelo blanco
Rodillo

MANERA DE PREPARAR:

1. *Extienda la masa en forma rectangular, de 36 x 80 cm y un grosor de 5 mm.*

2. *Corte 2 bandas.*

3. *Úntelas con una capa delgada de crema pastelera.*



4. *Espolvoree canela en toda la superficie.*



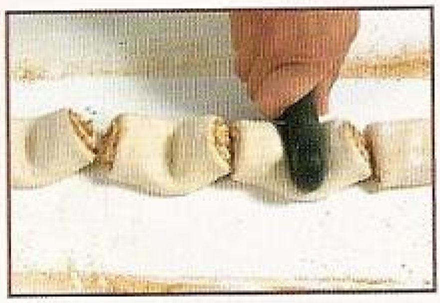
5. *Enróllelas y deje la cerradura por abajo.*



6. *Corte con un cuchillo liso de un solo tajo de cuatro dedos de ancho.*



7. *Presione fuertemente con el mango del cuchillo.*



8. *Acomódelos en una charola con una separación razonable entre cada uno.*



9. *Déjelos fermentar hasta que doblen su volumen.*

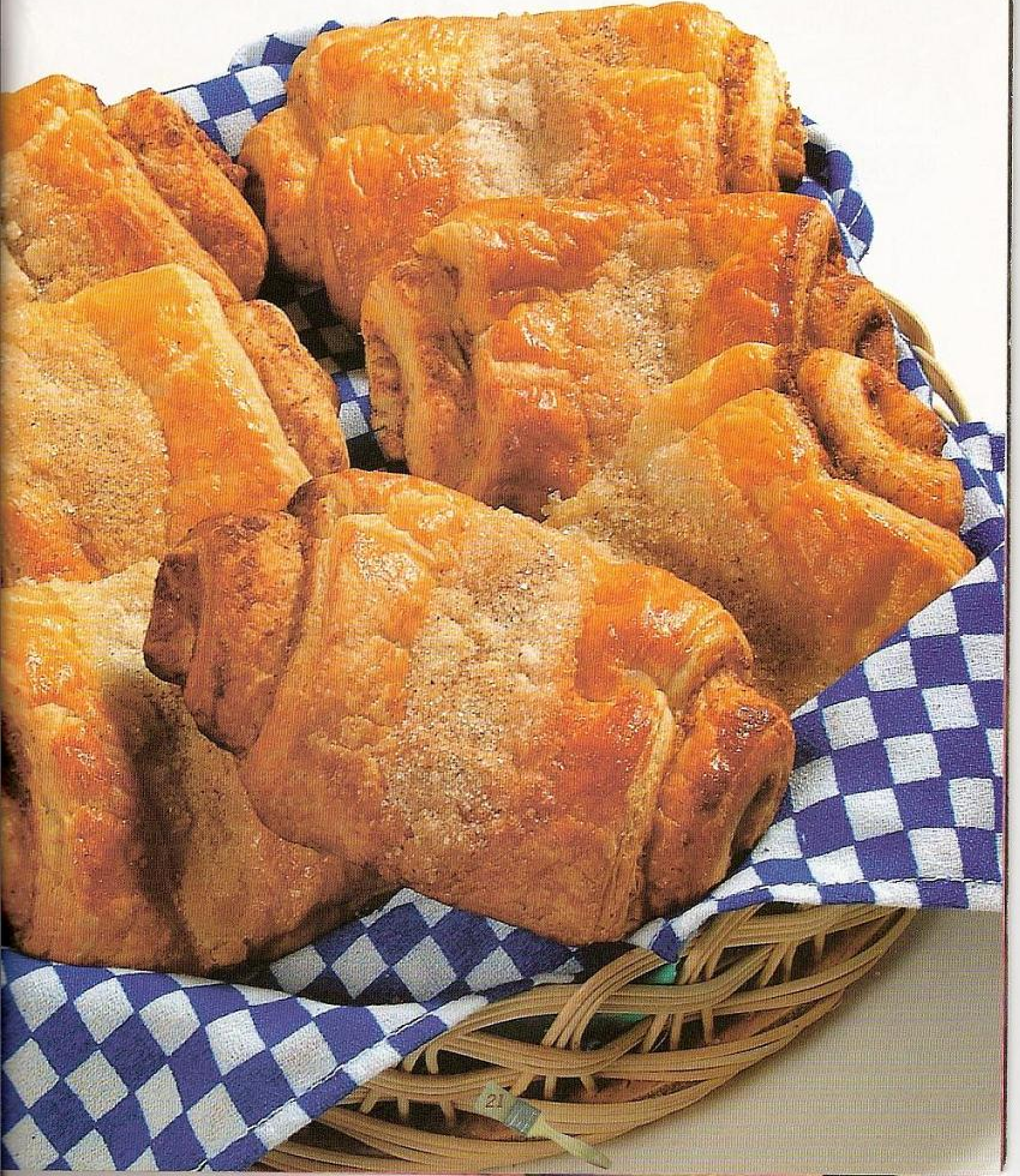
10. *Barnícelos con huevo.*

11. *Espolvoree la superficie con un puñito de azúcar con canela.*



12. Hornee a 210°C durante 15 minutos.

Tip: *Manténgalos con una separación razonable en la charola o de lo contrario se pegarán. Puede moler la canela en un procesador de alimentos, notará una gran diferencia de sabor y aroma.*



Torzadas

(Rinde 20 porciones de 60 gr)

Son una deliciosa combinación de nuez tostada y una figura torcida.

INGREDIENTES:

1 receta de masa de cuerno
1 taza de crema pastelera
2 tazas de nuez molida
1 taza de azúcar granulada
Harina para extender

Material Necesario:

Cuchillo liso
Espátula de hule
Rodillo

MANERA DE PREPARAR:

1. *Extienda la masa en forma rectangular, de 36 x 80 cm y un grosor de 5 mm.*

2. *Corte 2 bandas.*

3. *Unte una capa delgada de crema pastelera sobre cada banda*

4. *Espolvoree generosamente la nuez.*



5. *Presione con el rodillo para que se pegue la nuez.*



6. *Haga un corte con un cuchillo liso.*



7. *Dóblela a la mitad*



8. *Haga un corte pequeño sin llegar al extremo.*



9. *Abra del centro.*



10. *Déle vuelta a uno de los extremos, páselo por el centro y estírelo suavemente.*





11. *Déjelas fermentar hasta que doblen su volumen.*



12. *Hornee a 210°C durante 15 minutos.*

13. *Finalmente espolvoréelas con azúcar.*





Tip: *Cuide que las torzadas no queden delgadas porque pueden quemarse. Deben estar calientes para que pegue bien el azúcar espolvoreada.*



Crema Pastelera en Microondas

INGREDIENTES:

- 1 y 1/2 taza de leche
- 1 cucharada de harina
- 3 cucharaditas cafeteras copeteadas de fécula de maíz
- 6 cucharadas de azúcar
- 4 yemas de huevo
- 1 cucharadita de vainilla
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada de mantequilla

Material Necesario:

Refractario con capacidad para 1 y 1/2 litro
Batidor de globo
Taza medidora

MANERA DE PREPARAR:

1. *Coloque en un refractario la fécula de maíz, la harina y la mitad de la leche, disuelva perfectamente.*



2. *Agregue las yemas, la vainilla, la canela, el azúcar, la sal y el resto de la leche.*



3. *Hornee durante 1 minuto y bata enérgicamente para que no tenga grumos.*



4. *Hornee otro minuto y repita la operación hasta lograr una cocción de 5 minutos.*



5. *Unte la superficie con la mantequilla y deje enfriar.*



Tips:

Si la quiere más espesa, cuézala otro minuto hasta obtener la consistencia deseada.

Encontrará la receta de la crema pastelera tradicional en el número 2 de la colección de panadería.